



# BIRRA REIT SEGALE



## Produttore

BIRRIFICIO REIT

## Nazionalità

Italia

## Stile

Amber Kellerbier

## Grado alcolico

5 %

## Formati

Bottiglia 0,5 L

## BIRRA PRODOTTA CON AGGIUNTA

## DI SEGALE COLTIVATA A BORMIO

é una birra rustica tedesca che appartiene alla famiglia delle lager. Si tratta di una kellerbier ambrata, prodotta però con un importante percentuale di segale, rigorosamente coltivata in alta Valtellina.

**Aroma:** Gli aromi di malto sono di media intensità e riproducono una gamma di note di pane con toni di crosta di pane di segale. Sono possibili leggere note create dal lievito.

**Aspetto:** colore ambra rossastro. L'opacità dipenderà dall'età della birra e può variare da leggermente torbida a limpida, schiuma densa e cremosa.

**Gusto:** Inizialmente il sapore del cereale può suggerire un'eccessiva dolcezza, ma il finale è secco e leggermente amaro. La complessità si traduce in un gusto di pane leggermente tostato. L'amarrezza del luppolo è bilanciata. Carbonatazione media.

L'elegante cremosità della segale la rende adatta ad essere abbinata a carni alla griglia e selvaggina. Ottimi anche gli abbinamenti con carne e verdure speziate o con formaggi aromatici.